

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu

1. Pengaruh rasio tepung porang dan tepung jagung berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik fisik dan kimia beras analog meliputi kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan daya rehidrasi serta berpengaruh nyata terhadap kadar air dan waktu pemasakan, dikarenakan kandungan terbaik lebih tinggi terdapat pada tepung porang, sedangkan tepung jagung memiliki kandungan terbaik pada kadar protein. Sehingga perbedaan bahan utama ini berpengaruh terhadap beras analog yang dihasilkan.
2. Penambahan Minyak Kelapa juga berpengaruh nyata terhadap terhadap karakteristik fisik dan kimia beras analog meliputi kadar lemak, kadar protein, waktu pemasakan serta tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, karbohidrat dan daya rehidrasi.
3. Hasil uji organoleptik kesukaan yang dilakukan oleh seluruh panelis dapat disimpulkan bahwa beras analog yang dihasilkan dengan variasi formulasi tepung porang dan tepung jagung serta penambahan minyak kelapa menghasilkan kategori netral dan agak suka.

B. Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah pemanfaatan beras analog ini dalam bentuk lebih kreatif dan adaptif lagi seperti beras pada umumnya agar konsumen mau mengonsumsi beras analog ini. Penggunaan bahan tepung porang lebih dioptimalkan untuk menjaga kandungan karbohidrat beras analog yang dihasilkan serta penggunaan bahan tepung jagung juga lebih dioptimalkan untuk mempertahankan kadar karbohidrat pada beras analog ini. Penambahan minyak kelapa kurang efektif pada pembuatan beras analog ini dikarenakan dapat meningkatkan kadar lemak pada beras analog, untuk penelitian selanjutnya agar mengganti pengikat tambahan beras analog dengan pengikat yang lain.